

Bio-Küche auf Erfolgskurs

23.06.2021 | LV Bayern Pressemitteilungen

Neues Restaurant „Ebner’s“ ist Biolandpartner in Gold

Augsburg / Wenzenbach in Regensburg, 23. Juni 2021. Auf das Bio-Catering für Schulverpflegung und Events jeder Art folgt nun das Bioland-Restaurant Ebner’s mit Gold-Status in Regensburg.

Nachdem Inhaberin Melanie Ebner sich seit 2013 mit ihrem Bio-Catering für Schulen und Events im Regensburger Raum einen Namen gemacht hat, eröffnete sie nun heute mit zahlreichen Gästen in einem feierlichen Rahmen ihr neues Bio-Restaurant „Ebner’s“ in Regensburg. Melanie Ebner freut sich sehr, nun auch Restaurantgästen regionale Küche in Bio-Qualität anzubieten. Der Schritt, zusätzlich neben dem Bio-Catering nun auch ein Bio-Restaurant zu eröffnen, ist für sie nur folgerichtig. „Ich möchte das, was bei den Schülerinnen und Schülern so wunderbar geklappt hat und toll ankam, nun jedem Gast ermöglichen. Damit möchte ich Menschen davon begeistern, dass Bio ausgezeichnet gut schmeckt“, so Melanie Ebner.

Regionale Bio-Gerichte für jeden Geschmack

Dabei versteht die Inhaberin ihr Restaurant als ‚offenes Haus‘. „Mein Team und ich gehen gerne auf Wünsche der Kunden ein, Spontantät bereitet uns Freude und ist unsere Stärke. Die Kunden dürfen gerne fragen ‚Melanie, was hast du heute für uns?‘. Und wir gehen auf individuelle Wünsche ein: So tauschen wir auch gerne die Zucchini mit der Süßkartoffel aus, wenn sich der Gast das wünscht“.

Vegetarisches gibt es vieles auf der Speisekarte. Gemüse bezieht das Bio-Restaurant vom Bioland-Hof Heitzer, einem Familienbetrieb in Demling bei Regensburg. „Familie Heitzer hat einen so guten Salat“, schwärmt Melanie Ebner. Auch das Rindfleisch kommt von regionalen Bioland-Landwirten, so wie das Rote Höhenvieh aus der nördlichen Oberpfalz, das ganzjährig auf der Weide leben darf. Das zeigt: Regionale Bio-Wertschöpfungsketten und der direkte Kontakt zu den Erzeugern sind der Inhaberin ausgesprochen wichtig.

Bioland-Gastronomiepartner in Gold

In der Küche verwenden Melanie Ebner und ihr Team dann auch 100% Bio-Zutaten. Damit ist das neue Bio-Restaurant nun auch offiziell Bioland-Gastronomiepartner in Gold. „Wir arbeiten zu 100 Prozent mit ökologischen Lebensmitteln, das heißt wir kaufen ausschließlich Bio-Zutaten“.

Überreicht wurde das Gold-Zertifikat von Eva-Maria Huber, Bioland-Beraterin für Außer-Haus-Verpflegung: „Wir freuen uns sehr, das Restaurant Ebner’s als neuen Gastronomie-Partner in Gold bei uns begrüßen zu dürfen. Uns verbindet der gemeinsame Gedanke, sorgsam mit Umwelt, Mensch und Tier umzugehen. Auf dieser Grundlage erzeugen unsere Bioland-Bauern hochwertige Bio-Lebensmittel“, so Eva-Maria Huber, Beraterin für Außer-Haus-Verpflegung bei Bioland.

Bioland Beratung unterstützt Chefköchin

Von Beginn an ist Melanie Ebner Gastronomiepartnerin von Bioland, auch bereits mit ihrem Bio-Catering für Schulen und Events. „Als Melanie Ebner ihr Catering auf Bio umgestellt hat, waren wir von Bioland mit dabei und haben sie bei Fragen zum Einkauf, Speiseplanung, Kal-kulation mit Bio-Lebensmitteln sowie bei der Kommunikation von Bio gegenüber den Gästen unterstützt“, so Eva-Maria Huber, Beraterin für Außer-Haus-Verpflegung bei Bioland. Von diesem Know-How und ihrer Erfahrung profitiert sie nun auch in ihrem neuen Restaurant – und die Gäste gleich mit. „Mit dem Angebot an Bio-Gerichten erfüllt das Restaurant vielen Gästen einen Wunsch, denn immer mehr Menschen setzen auch unterwegs auf heimi-sche Bio-Küche“, so Huber.

Biolandpartner mit Gold-Status

Durch die jährliche Bio-Kontrolle und das Bioland-Zertifikat dokumentiert das Restaurant Ebner's sein nachhaltiges Engagement nach außen und bietet Gästen damit einen klaren Mehrwert. „Mit der Bioland-Zertifizierung erkennen die Gäste Bio-Gerichte auf der Speise-karte auf den ersten Blick. Gastronomen erhalten mit dem Bioland-Zertifikat eine bekannte und glaubwürdige Auszeichnung. Sie steht für Transparenz, Regionalität, Handwerk und Fri-sche und faire Lieferbeziehungen“, so Eva-Maria Huber.

Bio fängt bei den Kleinsten an: Ernährungsbildung für Kinder in der Bio-Küche

Die passionierte Bio-Köchin engagiert sich darüber hinaus seit Jahren in der Ernährungsbildung. Sie bereitet nicht nur gutes, schmackhaftes und gesundes Bio-Essen für die Kinder zu, sondern bringt ihnen in Koch-Workshops mit viel Spaß auch Ernährungskompetenz näher: „Beim gemeinsamen Pommes herstellen in unserer Küche verstehen die Kinder, dass diese aus Kartoffeln bestehen. Diese AHA-Momente sind für die Kleinen wichtig und prägend. Die Ernährungsbildung liegt mir sehr am Herzen!“, so Ebner. Eva-Maria Huber unterstreicht, wie wichtig dieses besondere Engagement ist: „Diese Bildungsarbeit ist ein ganz wertvoller Beitrag für die Zukunft: Denn Bio fängt bei den Kleinsten an“. Auch in der neuen, größeren Bio-Küche im Restaurant heißt die passionierte und begeisterte Köchin weiterhin Kindergruppen und Schulklassen willkommen, um sie für das Erlebnis Selbstkochen mit frischen Bio-Zutaten zu begeistern.

Bioland als Partner in der Außer-Haus-Verpflegung

Grundlage für eine Bioland-Partnerschaft ist eine Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung. Das Bioland-Gastrokonzept umfasst drei Stufen: Die Einstiegsstufe Bronze mit einem Bio-Anteil von 30 - 60 Prozent, Silber bei 60 - 90 Prozent und die höchste Auslobung Gold mit 90 - 100 Prozent Bio-Anteil. Zur Einstufung wird der wertmäßige Bio-Wareneinsatz für sieben vorgegebene Warengruppen wie Fleisch, Eier, Gemüse, Trockensortiment oder Getränke ermittelt und bewertet. Vorgeschrieben ist ein Mindestanteil von Bioland-Produkten in den Warengruppen Milch- und Molkereiprodukte, Eier sowie Fleisch- und Wurstwaren. Für die Warengruppen gilt: Je mehr heimische Bioland-Qualität, desto mehr Punkte.

Bioland unterstützt seit vielen Jahren als kompetenter Partner für die Außer-Haus-Verpflegung Gastronomie, Hotellerie, Catering-Unternehmen und Großküchen beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln mit Beratungen, Schulungen und regionaler Rohwarenbeschaffung sowie beim Marketing. Über 150 Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung haben bereits die Bioland-Anerkennung erhalten und dürfen mit dem Qualitäts-Siegel „Bioland“ werben. Nähere Informationen zum Bioland-Gastronomiekonzept: www.bioland.de/gastronomie

Bioland wird 50!

Bioland feiert in diesem Jahr 50. Geburtstag. Was 1971 mit einer Idee von 12 Frauen und Män-ern begann, hat sich zu Deutschlands größtem Bio-Anbauverband mit rund 10.000 Unter-nehmen aus Erzeugung, Herstellung und Handel entwickelt. Die Bioland-Betriebe und Bioland-Partner wirtschaft-ten entlang der gesamten Wertschöpfungskette nach strengen Bioland-Vorgaben. Gemeinsam bilden sie eine Wertegemeinschaft zum Wohl von Mensch und Umwelt und setzen sich auf vielen Ebenen für die Anliegen des Biolandbaus und den Erhalt unserer Lebensgrundlagen ein. Mehr un-ter www.bioland.de/geburtstag.

Bioland

Bioland Bayern e.V.

Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg

Sigi Hagl - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Thomas Lang - geschäftsführender Landesvorsitzender

Oliver Alletsee - geschäftsführender Landesvorsitzender



Tel. 0821 346800

E-Mail: presse-bayern@bioland.de